

שקווצות טעים
עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת דואני קנלוני תרד וגבינות



15 איש



20 דק



המרכיבים:

חבילה קנלוני, חצי חבילת גבינת טוב טעם, מוצרלה, פרמזן, בולגרית, שמנת לבישול, תרד, בצל, שום, אבקת מרק בצל, מלח, פלפל, אגוז מוסקט

אופן הכנה:

לקצוץ בצל דק ולטגן עד להשחמה, להוסיף תרד) אפשר קפוא/ טרי) ולאדות . עכשיו להכין את התערובת מכל הגבינות + התרד והבצל, להוסיף מעט מלח, אגוז מוסקט, פלפל שחור. מסדרים קנלוני בצורה עומדת בתבנית עגולה של עוגה, את כל המילוי שמים בשקית זילוף ומזלפים לכל צינור מהמילוי, שופכים מעל הכל את השמנת אבקת בצל ואת המוצרלה. לסגור בנייר כסף לרבע שעה . לפתוח ולהשחים